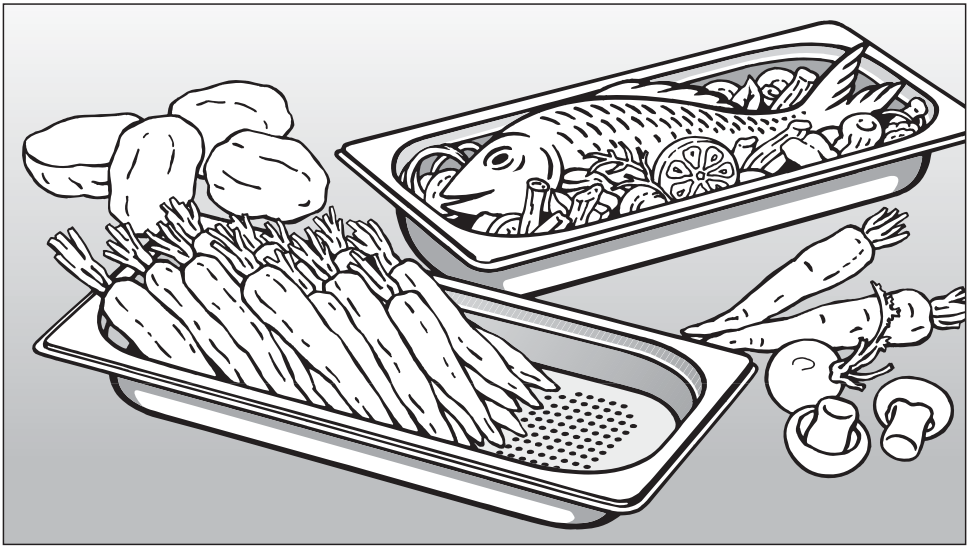
Miele

取扱説明書



スチームクッカー
DG 6010

お客様の安全を確保し、機器の損傷を避けるため、本製品を初めてご使用になる前には、**必ず**この取扱説明書をお読みください。

ja - JP

M.-Nr. 09 922 410

目次

安全上のご注意 **5**

環境保護のために **12**

各部の名称 **13**
正面図 13
付属品 14

機能の説明 **15**
操作パネル 15
水受けトレイ 16
貯水タンク 16
運転音 16
温度設定 17
　おすすめ温度設定 17
調理時間 17
加熱段階 18
調理段階 18

はじめてお使いになる前に **19**
はじめてお使いのときのクリーニング 19
水の硬度設定 20
正しい沸点の設定のしかた 20

基本的な操作 **21**
準備 21
温度と調理時間設定 21
調理時間の終了時 22
使用後 22

一般的な操作 **23**
動作の中断 23
調理温度の変更 23
調理時間の変更 23
水量不足 24

追加機能 **25**
予熱機能 25

注記事項 **26**
蒸気で料理をするわけは？ 26

目次

適した容器 ... 26
調理容器について ... 26
お持ちの容器の使用について ... 26
水受けトレイ ... 27
棚の高さ ... 27
冷凍食品 ... 27
調理温度 ... 27
調理時間 ... 28
だし汁、スープやソースを使う調理 ... 28
その他のレシピ ... 28

スチーム調理 ... 29
野菜 ... 29
肉類 ... 33
ソーセージ ... 35
魚類 ... 36
甲殻類 ... 39
貝類 ... 40
米 ... 41
パスタ ... 42
ダンプリング ... 43
穀物類 ... 44
豆類 ... 45
鶏卵 ... 47
果物 ... 48
組み合わせ調理（いろいろな食材を一度に調理） ... 49

その他の調理方法 ... 51
温め直し ... 51
解凍 ... 53
瓶詰 ... 57
果汁の抽出 ... 60
ヨーグルトを作る ... 61
イースト生地の発酵 ... 63
ゼラチンを溶かす ... 63
チョコレートを溶かす ... 64
野菜、果物の皮をむく ... 65

目次

リンゴを保存する ... 66
果物、野菜の湯通し ... 66
玉ねぎを蒸す ... 67
ベーコン ... 67
消毒 ... 68
おしぼりの温め ... 68
固まったはちみつを溶かす ... 69

設定 ... 70

掃除とお手入れ ... 72
本体前面／ケーシング ... 73
庫内 ... 74
付属品 ... 75
　水受けトレイ、調理容器 ... 75
　棚受け ... 75
貯水タンク ... 76
　カップリングシール ... 77
カルキを除去する ... 78

こんなとき、どうしたらいい？ ... 80

オプションの付属品 ... 84
調理容器 ... 84
掃除とお手入れ用製品 ... 86

アフターサービス、型式表示シール ... 87

電源接続 ... 88

表　示	表示の意味
⚠ 警　告	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
⚠ 注　意	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が中程度の傷害を負う可能性、もしくは物的損害の発生が想定される内容を示します。

■ 重傷とは、失明、けが、やけど（高温、低温）、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るもの、および治療に入院、長期の通院を要するものをいいます。

■ 中程度の傷害とは、治療に入院、長期の通院を要しないけが、やけど、感電などを指し、物的損害とは、財産の破損および機器の損傷にかかわる拡大損害を指します。

図記号の例	
	禁　止（してはいけないこと） 具体的な禁止内容は、図記号の中や文章で指示します。
	強　制（必ずすること） 具体的な強制内容は、図記号の中や文章で指示します。
	注　意（警告を含む） 具体的な注意内容は、図記号の中や文章で指示します。

ここに示した注意事項は、製品を安全にお使いいただき、お客様や他の方々への危害や損害を未然に防止するため、注意事項をマークで表示しています。内容をよくご理解の上、本文をお読みください。

禁止行為

分解禁止

水場、湿気の多い場所での使用禁止

接触禁止

強制 / 指示

電源接続に関する注意

必ずアース線を接続

潜在的な危険・警告・注意

感電注意

機器に損害を与える可能性のある場合

発火注意

高温注意

破裂注意

本製品は、法令の安全基準に適合しています。ただし、不適切な使用は、人体への危害および、物的損害の恐れがあります。

本製品を設置し、初めてご使用になる前に、この取扱説明書をよくお読みください。お客様の安全を守り本製品の損傷も防ぐことができます。本取扱説明書には、設置、安全、使用、お手入れに関する重要な情報が記載されています。

安全上のご注意を遵守しないことによる損害については、当社は責任を負いません。

本書は大切に保管し、内容をよくご理解のうえご使用ください。本製品を譲渡する場合は必ず本取扱説明書を添付してください。

安全上のご注意

⚠ 警　告

本製品は、該当する法的な安全要件に適合しています。ただし、正しくお使いにならなければ、人的傷害または物的損害の危険を招く場合があります。

事故および本製品の損傷や故障を防止するため、本製品を設置するときや初めてご使用になる前に、この取扱説明書をよくお読みください。本取扱説明書には、設置、安全、使用、メンテナンスに関する重要な情報が記載されています。

安全上のご注意を遵守しないことによる損害については、当社は責任を負いません。

これらの説明書は大切に保管し、内容をよくご理解のうえご使用ください。本製品を譲渡する場合は必ず本書を添付してください。

⚠ 警　告

正しい用途

⚠ 本製品は、ご家庭での使用、またはそれに類似する職場や居住環境での使用を想定しています。

⚠ 本製品は屋外での使用を想定していません。

⚠ 本製品は、この説明書に記載されているように、ご家庭での使用のみを想定しています。
その他の使用は想定されておらず、危険性があります。

⚠ 身体的、知覚的、精神的に介護を要する方、または経験や知識が十分でない方が本製品を使用する場合には、監督または指導のもとで行ってください。1 人で使う場合は、操作方法を明確に説明し、誤った使用による危険を理解したうえで安全に使用できることを確認してください。

⚠ 警　告

お子様の安全

8 才未満のお子様は、周囲に常に監督者がいる場合を除き、本製品に近づかないようにしてください。

8才以上のお子様が本製品を使う場合は、安全な操作方法を明確に説明し、誤った使用による危険を理解させたうえで安全に使用できることを確認してください。

お子様に1人で本製品の掃除をさせないでください。

けがの危険を防止するため、お子様がスチームクッカーに近づかないように常に注意してください。お子様がスチームクッカーや操作パネルを触ったりすることのないようご注意ください。

窒息する恐れがあります。プラスチックの包装などの梱包材は、乳幼児に近づけないでください。遊んでいる途中に、梱包材がからまったり、頭にかぶさったりして、窒息する恐れがあります。

やけどの恐れがあります。
お子様の肌は、大人の肌よりも高温にとても弱いです。本製品の作動中は、お子様がドアを開けたりしないようご注意ください。本製品が温度が下がり、やけどの危険がなくなるまで、お子様が近づかないように注意してください。

お子様が開いたドアでけがをする恐れがあります。
お子様が、開いたドアにぶら下がったりしないように注意してください。

⚠ 警　告

技術的安全性

設置、メンテナンス、および修理はミーレ認定のサービス技術者のみが行うことができます。無資格者による設置、メンテナンス、および修理は危険です。

製品の損傷により危害を及ぼす場合があります。設置の前に損傷がないか確認してください。損傷のある製品を使用しないでください。

本製品の電気系統についての安全が保証されるためには、正しい接地（アース）と本製品との間に、導通が確保されていなければなりません。これは製品を安全にお使いいただくための基本条件であり、資格のある電気工事事業者によって、この条件が満たされているかどうかを定期的にチェックすることも重要です。

本製品の電源プラグをコンセントに差し込む前に、ご使用の電圧および周波数が型式表示シールに記された仕様に適合しているか確認してください。不明点がある場合は、有資格者にご相談ください。

延長コードやマルチソケットを使用したたこ足配線で電源に接続するのはおやめください。本製品に必要な安全性が保障されず、火災の恐れがあります。仕様に適合したコンセントを単独で使ってください。

安全上のご注意

⚠ 警　告

本製品のキャビネットを開けないでください。
配線、電気部品、または機械的部品の改造や修理はきわめて危険であり、故障を招く恐れがあります。

本製品の保証期間中、製造元の認定を受けたサービス技術者が修理を行う必要があります。それ以外の人物が修理を行った場合、保証が無効になります。

ミーレ製の純正交換部品が使用されている場合のみ、製造元により本製品の安全が保証されます。問題のある部品を交換する場合は、ミーレ製の純正部品のみを使用してください。

プラグが電源コードから抜かれている場合、あるいは製品にプラグが付属していない場合は、適切な資格のある電気工事事業者によって、本製品を電源に接続する必要があります。

電源コードが損傷している場合、適切な資格のある電気工事事業者によって、専用電源コードへ交換する必要があります。ミーレ指定の修理技術者にご依頼ください。

本製品の接地や修理、点検に際しては、必ず電源が完全に遮断されていることを確認してください。

⚠ 警　告

本製品の後ろに電源コンセントが隠れないようにしてください。
本体とのすき間が狭すぎてプラグが圧迫されることにより、過熱する恐れがあります（火災の危険）。また電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重い物を載せたり、加工しないでください。電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

⚠ 注　意

害虫が発生しやすい環境でご使用になる場合は、本製品とその周辺を常に清潔な状態に保つように特に注意が必要です。ゴキブリなどの害虫による損傷は、保証対象外となります。

静止していない場所（例：船舶）で本製品を使用しないでください。

⚠ 警　告

正しい使用方法

スチームクッカーは使用中、高温になります。
庫内、調理した食品、付属品、熱い蒸気に触れると、やけどをする恐れがあります。
加熱したスチームクッカーに食品を出し入れしたり、棚を調整したりするときは、耐熱性のある鍋つかみをご使用ください。スチームクッカーに容器を出し入れする際は、中身がこぼれないように注意してください。

やけどの恐れがあります。
調理プログラムの終了時に、貯水タンクに熱いお湯が残っていることがあります。貯水タンクをスチームクッカーから取り出すときに、傾けないように注意してください。

本製品は、密閉された缶や瓶に入った食材の加熱には使用しないでください。容器内部の圧力上昇によって爆発することがあります。

開いたドアでけがをする恐れがあります。不必要にドアを開けたままにしないでください。

長期間ご使用にならないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

安全上のご注意

⚠ 警　告

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しないでください。感電・ショート・発火の原因になります。

電源プラグの刃および刃の取付面にほこりが付着している場合はよく拭いてください。火災の原因になります。

⚠ 注　意

耐熱性がなく、蒸気に耐えられないプラスチックの食器は、高温により溶けて、本製品に損傷を与える恐れがります。
100 °C までの温度および水蒸気に耐えるプラスチックの食器を使用してください。各メーカーの指示に従ってください。

料理を保温のために庫内に残しておくと、料理が乾燥し、放出された湿気によりに本製品にさびが生じる場合があります。スチームクッカー内に調理済みの食材を保存しないでください。また、さびが生じやすい容器を使用しないでください。

本製品を衛生的に保つため、またスチームクッカー内に水が溜まるのを防ぐため、ご使用の後はそのたびに貯水タンクを空にしてください。

本製品に傷がつくことを防止するため、単独置き用のキャビネットを、物を置くために使用しないでください。

⚠ 注　意

掃除とお手入れ

けがの恐れがあります。
製品を掃除するときは、スチームクリーナーは絶対に使用しないでください。蒸気が電気部品に達してショートの原因になることがあります。

ガラス表面についた傷はガラスの破損の原因になります。
ガラス面には、研磨剤、スポンジやブラシ、金属のスクレイパー類を使用しないでください。

棚受けは、掃除のために取り外すことが可能です（詳細は本取扱説明書の「掃除とお手入れ」を参照）。
棚受けは元の場所に正しく取り付けてください。外したままスチームクッカーを使用しないでください。

貯水タンクを水に浸したり、食器洗い機で洗浄したりしないでください。貯水タンクの下部はヒーターになっているので、貯水タンクを濡れたままでスチームクッカーに取り付けると、感電する恐れがあります。

⚠ 注　意

付属品

本製品には、ミーレ純正の部品および付属品のみを使用してください。他のメーカー製の部品や付属品を使用した場合は、保証対象外となり、このために生じる被害や損害の製造者責任は負いません。

環境保護のために

梱包材の廃棄処分

輸送時の保護用の詰め物は、廃棄する際に環境への影響が少ない材質を使用しており、リサイクルすることができます。

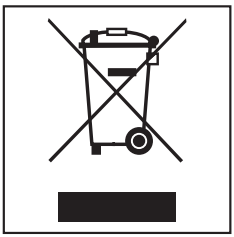
密閉フィルムやビニールシートなどの梱包材は、赤ちゃんや小さなお子様の手の届かないようにしてください。窒息する恐れがあります。

梱包材は、できるだけ早急に廃棄するか、リサイクルしてください。

使用済み製品の廃棄処分

多くの電気および電子機器には、取り扱いや処分を誤ると、健康や環境に悪影響を及ぼす物質が含まれている場合があります。ただし、このような物質は、製品が正しく機能するために不可欠のものです。

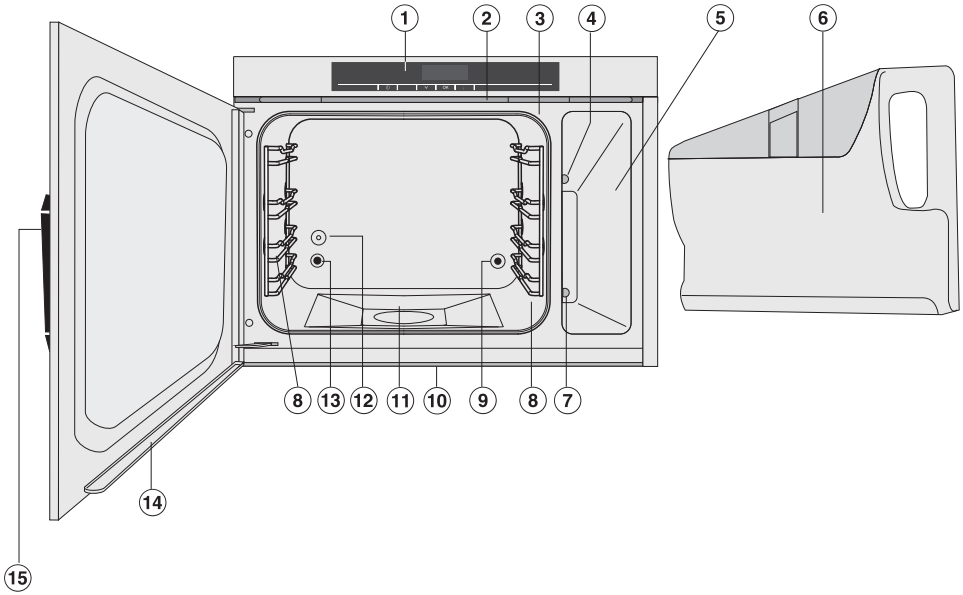
したがって、不要になった製品は家庭ゴミとしては廃棄しないでください。



不要になった製品を廃棄する際には、お住まいの自治体の指定する廃棄物処理施設に廃棄を依頼するか、弊社代理店にご相談ください。

処分するまでの間、ご自宅で保管するときは、お子様に危険が及ばないように正しく管理してください。

正面図



① 操作パネル
② 通気口
③ ドアシール
④ スチーム供給路
⑤ 貯水タンク収容部
⑥ 貯水タンク（上部カバー付き）
⑦ 貯水タンク接点
⑧ 棚受け
⑨ スチーム給気口
⑩ スチームクッカー側水滴受け
⑪ 底部ヒーター
⑫ 温度センサー
⑬ スチーム排気口
⑭ ドア側水滴受け
⑮ ドア取っ手

各部の名称

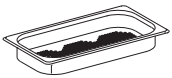
付属品

本製品に同梱されている付属品のほかに、別売りにて各種オプション製品をお求めいただけます（「オプションの付属品」参照)。

水受けトレイ DGG 15

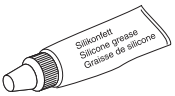
余分な水を受けるために使用します。
325×265× 40 mm（幅 × 奥行 × 高さ）

DGGL 1



調理容器、穴あき（2 個）
総容量 1.5 リットル／利用可能容量 0.9 リットル
325×175×40 mm（幅 × 奥行 × 高さ）

シリコングリース



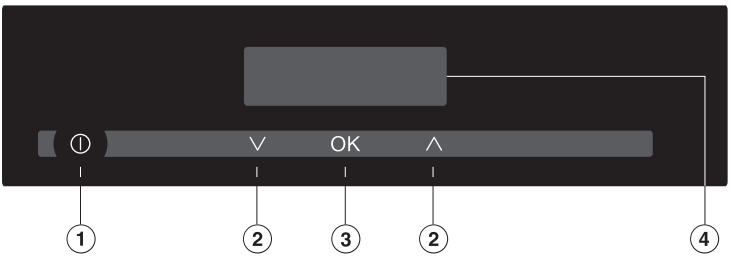
貯水タンクのカップリングシールの潤滑に使用します。

操作パネル

①～③のタッチセンサーを軽く押して操作します。タッチセンサーを押すたびに音が鳴ります。必要に応じて音が鳴らないようにできます（「設定」参照）。

動作中はディスプレイ④に数値やマークが表示されます。

タッチセンサー



	タッチセンサー	機能
①	⏻	– 本体をオン／オフにします – カルキ除去機能が作動します
②	∨ ∧	– 温度、調理時間の設定をします – プログラム設定をします
③	OK	温度、時間、選択を確定します
	⏻ + ∨	プログラムモードへ移動します

ディスプレイ

ディスプレイ	表示内容
🚰 (点滅)	水、または貯水タンクが設置されていないことを示します
数値 + ℃	調理温度を表示します
数値 + h	調理時間を表示します
数値 + ♻	貯水タンクのカルキ除去が必要であることを示します

機能の説明

水受けトレイ

穴あき容器を使う場合、本体の一番下に水受けトレイを置くと、水滴を集めて簡単に捨てることができます。

水受けトレイは調理用としても使えます。

貯水タンク

許容量は最大 1.2 リットル、最小 0.75 リットルで、貯水タンクの内側と、外側に水位マークが記されています。上限の最高水位マークを超えないようにしてください。
ドアを閉めた状態で、最大 1.2 リットルの水を入れた場合、100 ℃で約 2 時間調理ができます。また、最小 0.75 リットルの水を入れた場合、100 ℃で約 30 分調理できます。
「」のマークが点滅している場合は、貯水タンクが正しく設置されてないか、貯水タンク内の水が不足しています。

運転音

本体の動作中は、ファンの回転音が聞こえます。
また、水蒸気が発生しているときはヤカンが沸騰するような音が聞こえます。

温度設定

このスチームクッカーは 40 ℃～ 100 ℃の温度範囲で設定できます。本体の電源を入れると 100 ℃に設定され、温度は 5 ℃間隔で調節できます。

おすすめ温度設定

100 ℃：
すべての食材の調理
温め直し
組み合わせ調理（いろいろな食材を一度に調理）
瓶詰
果汁の抽出

.....

85 ℃：
魚料理（じっくり調理する場合）

60 ℃：
解凍

40 ℃：
ヨーグルトを作る
イースト生地の発酵

.....

調理時間

1 分（0:01）から 9 時間 59 分（9:59）の間で、設定できます。

機能の説明

加熱段階

加熱段階では、庫内が設定温度になるまで加熱されます。ディスプレイには、庫内の温度上昇が表示されます。

通常、設定温度に達するまで約 7 分かかりますが、加熱時間は食材の量と温度により異なります。冷蔵食品、冷凍食品の場合、加熱時間は長くなります。

貯水タンクにお湯を入れると加熱時間は短くなります。

調理段階

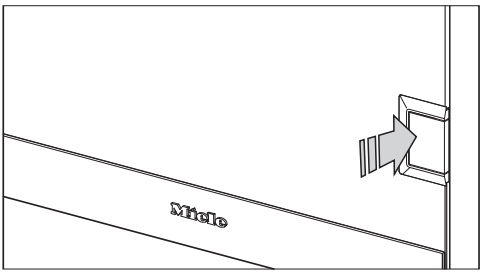
設定温度に達すると、調理が開始されます。調理段階では終了までの残り時間がディスプレイに表示されます。

スチームクッカーを使ってのお料理、特別な活用方法に関しては「スチーム調理」、「その他の調理方法」のページを参照してください。

本製品に同梱の予備の型式表示シールを、本書の「アフターサービス、型式表示シール」のページに貼り付けてお使いください。

はじめてお使いのときのクリーニング

■ 保護材とラベルなどをすべて取り外してください。



■ ドアの取っ手の左側を押してドアを開きます。ドアがわずかに開きます。

貯水タンク

■ 本体から貯水タンクを取り出し、上部カバーを取り外します(「掃除とお手入れ」の「貯水タンク」参照)。

■ 温水を使用して貯水タンクと上部カバーをきれいに洗い流してください。食器用洗剤は使用しないでください。

貯水タンクや上部カバーを食器洗い機で洗浄しないでください。
貯水タンクを水に浸さないでください。

付属品／庫内

■ 付属品のすべてを取り出してお湯で薄めた食器用洗剤または食器洗い機で洗浄します。

本製品の庫内には工場出荷時に輸送用表面処理が施されています。

■ 輸送用表面処理を取り除くには、お湯で薄めた食器用洗剤で庫内を洗浄し、柔らかい布で丁寧に拭き取ったあと完全に乾かしてください。

はじめてお使いになる前に

水の硬度設定

本製品は工場で硬水レベル（S04）に設定されており、最適な状態でご利用いただくにはお住まいの地域に合った硬度に調整する必要があります。水の硬度が高いほど本製品のカルキ除去処理が必要となります。

■ お住まいの地域の水の硬度を調べてください（「設定」参照）。

正しい沸点の設定のしかた

沸点はお住まいの地域の標高によって変わるため、本製品を使い始めるまえに、再設定する必要があります。この設定をすることにより、本製品をその地域の標高に合わせ、また、スチームクッカー内の水路も洗浄されます。

本製品の機能を効率よく使うためには、この作業が必要となります。

■ 本体の電源を入れ、100 ℃のまま 15 分運転させます（「基本的な操作」参照）。

引越しなどで標高が 300 m 以上変わった場合は、新しい標高に合わせて再設定する必要があります。この場合、カルキ除去を行ってください（「掃除とお手入れ」の「カルキを除去する」参照）。

準備

■ 少なくとも最低水位マークの位置まで貯水タンクに水道水を入れてください。上部カバーを取り外す必要はありません。

必ず水道水を使用してください。蒸留水やミネラルウォーターなど、その他の液体は使用できません。

■ 本体にしっかり収まるよう、貯水タンクを押し込みます。

貯水タンクが正しくはまっていないとスチームクッカーは加熱しません。しばらくするとディスプレイに「F20」と表示されます(「こんなとき、どうしたらいい?」参照)。

■ 食材をスチームクッカーに入れます。

■ タッチセンサー① に触れ、スチームクッカーの電源を入れます。

温度と調理時間設定

ディスプレイに「100」と表示され、「℃」が点滅します。

■ 100 ℃で調理する場合は「OK」を押して温度設定をします。

必要に応じて、∨センサーを押して温度を下げることができます。「OK」を押して確定します。

温度を確定すると、「0」が 3 つ表示され「h」が点滅します。

■ ∧(0:00からプラスに設定)または∨(9:59からマイナスに設定)を押して目的の調理時間を設定します。

■「OK」を押します。時間設定が確定されます。

調理時間を確定すると自動的に調理を開始します。

これらの手順を 15 分以内に完了しないと、スチームクッカーは自動的に電源が切れます。

基本的な操作

調理時間の終了時

設定した調理時間が過ぎると、アラームが鳴り、ディスプレイに「0」が 3 つ表示され「h」が点滅します。

■ スチームクッカーの電源を切ります。

スチームクッカーの電源を切った後も、しばらくファンが回転し続けます。電源を切ってからすぐに貯水タンクを取り出すと使用後のファンの動作時間を短縮できます。

ドアを開くと水蒸気が放出されます。スチームクッカーから離れて水蒸気が放散するまでお待ちください。

注意
熱い蒸気、こぼれた食べ物、スチームクッカーの内側、その他の付属品に触れるとやけどをする恐れがあります。
食べ物を取り出すときは鍋つかみを使用してください。

使用後

■ 水受けトレイを取り出し、水を捨てます。

■ 貯水タンクを少し押し上げ、スチームクッカーから取り出し、水を捨てます。

■「掃除とお手入れ」の手順に従い掃除をして乾かします。

庫内が完全に乾くまで、ドアは開けたままにします。

本製品は使用後、貯水タンクに若干の水が残るように設計されています。貯水タンクに水が残らない場合はなんらかの問題があります。その際はミーレ・ジャパンのコンタクトセンターまでお問い合わせください。

動作の中断

ドアを開くと動作が中断されます。加熱はオフになりますが、残りの調理時間はそのままメモリに保存されます。

ドアを開くと水蒸気が放出されます。スチームクッカーから離れて水蒸気が放散するまでお待ちください。

スチームクッカーを開く際、ドア側の水滴受けに溜まったお湯が溢れないように充分注意してください。

注意
水受けトレイや調理用の容器の出し入れの際、中身がこぼれないように気をつけてください。また、熱い蒸気や熱せられた部分に直接触らないよう鍋つかみを使用してください。

ドアを閉じると、動作が再開されます。
その後スチームクッカーの温度の上昇とともにディスプレイに表示される温度も上昇します。設定した温度になるとディスプレイには調理時間が表示されます。

調理温度の変更

調理中でも調理温度を設定できます。「OK」を 1 回押し「℃」が点滅した後、前述の手順と同じように操作してください。

調理時間の変更

調理中でも調理時間を設定できます。「OK」を 2 回押し「h」が点滅した後、前述の手順と同じように操作してください。

水量不足

水が不足している場合、アラームが鳴り「ᖇ」マークが点滅します。

■ 貯水タンクを取り出し、新鮮な水道水を入れます。

■ 本体にしっかり収まるよう貯水タンクを押し込みます。

■ ドアを閉めます。

動作が続行されます。

予熱機能

本製品には予熱機能が備わっています。この機能により庫内が約40 ℃に予熱されます。予熱機能を使うことにより加熱時間が短くなり、調理時間も短縮されます。

本製品は出荷時に予熱機能が無効に設定されています。有効にするには設定の変更が必要となります（「設定」参照）。

予熱機能を有効に変えた後も予熱をするかしないかは毎回選択できます。

予熱機能を使用する前に貯水タンクに水道水を入れ、スチームクッカーに設置する必要があります。

予熱プロセスはスチームクッカーのドアを開けると取り消されます。プロセスを再開する場合は、一度電源を切ってから再び電源を入れます。

予熱機能を使う場合

■ スチームクッカーの電源を入れます。

ディスプレイに「100」と表示され「℃」が点滅しますが、**確定しない**でください。

数秒後に予熱処理が始まりディスプレイに表示される温度が上昇していきます。

予熱処理が終わるとディスプレイに「100」と表示され「℃」が点滅します。

■ 食材をスチームクッカーに入れます。

■ 通常どおり温度と時間を設定します。

予熱機能を使わない場合

■ 食材をスチームクッカーに入れます。

■ スチームクッカーの電源を入れます。

ディスプレイに「100」と表示され「℃」が点滅します。

■ 100 ℃で確定するか、または必要な温度を設定します。

■ 必要な調理時間を設定します。

注記事項

このページはスチーム調理についての一般的な説明をしています。食材の調理法について、詳しくはそれぞれのページを参照してください。

蒸気で料理をするわけは？

食材が水に浸されないため、ほとんどのミネラルやビタミンをそのまま摂取することができます。

普段の調理方法に比べ素材そのものの味を保つことができ、味付けを調理後にすることでさらに素材の味、本来の色が引き出せます。

適した容器

調理容器について

本製品にはステンレス製の調理容器が付属されています。
また、様々な大きさの容器や穴あき容器も別売りでお求めいただけます（「オプションの付属品」参照）。目的の料理に合った最適な容器をお選びいただけます。

特に穴あき容器は蒸気が食材に均等に当たるので、料理がむらなく仕上がります。

お持ちの容器の使用について

お持ちの容器を使うこともできます。

- プラスチックの容器を使用する場合は、100 ℃の耐熱性があることを製造元にお問い合わせください。
- 磁器、陶器、石器などの厚みのある容器は熱を通しにくいため適していません。上記の容器に比べ調理に時間がかかります。
- 庫内に直接ではなく、十分な大きさのある穴あき容器にお持ちの容器をのせます。
- お持ちの容器の上のふちと庫内の上部との間を少なくとも 3 cm あけ、容器に十分な蒸気が入るようにのせます。

水受けトレイ

穴あき容器を使用する場合、水滴を受けるよう水受けトレイを下に敷きます。

水受けトレイは調理容器として使うこともできます。

棚の高さ

棚はお好みの高さで使えます。一度に 2 つ以上の棚を同時に使うこともできます。材料をどの棚に置いても調理時間は変わりません。

冷凍食品

冷凍食品は常温保存された食品より加熱に時間がかかります。また、量が多いほど加熱に時間がかかります。

調理温度

100 ℃でほとんどの食材は調理できますが、柔らかい果物など、食材によっては形が崩れてしまうため低めの温度で調理することをお勧めします。詳しくは該当するページを参照してください。

ビルトインウォーマーと合わせて調理する場合

ビルトインウォーマーを使う場合、庫内の温度は 40 ℃ほどになります。この場合、調理温度を 40 ℃に設定しても、庫内の温度が高くなるため蒸気は出ません。

注記事項

調理時間

スチームクッカーの調理時間は基本的に鍋で調理する時間と変わりません。調理時間に関して、詳しくは各調理法のページを参照してください。

食材の量は調理時間とは関係ありません。例えば、1 kg のジャガイモも、500 g のジャガイモも調理時間は同じです。

本取扱説明書に記された調理時間はあくまでも目安です。少し短めの時間で調理し、食材が充分に調理できていない場合は再度、スチームクッカーに戻して調理します。

だし汁、スープやソースを使う調理

だし汁、ソース、またはスープを使って調理する場合は、容器の 3 分の 2 以内であればこぼれずに容器を取り出せます。

その他のレシピ

鍋やフライパンで調理する料理もスチームクッカーで作ることができます。焦げ目をつけたり、サクサクにはなりませんが、調理にかかる時間は変わりません。

野菜

生野菜

生野菜を洗って切るなど、普段のように準備します。

冷凍された食材

かたまりになっていなければ、調理前に解凍する必要はありません。

同じぐらいの時間がかかる冷凍された食材と生野菜は一緒に調理してもかまいません。

野菜がかたまりの状態で冷凍されている場合はほぐしてから調理します。また、調理時間に関してはパッケージに記載された製造元の指示に従ってください。

調理容器

エンドウ豆やアスパラガスなどは蒸気が入りにくいため調理に少し時間がかかります。これらを均等に調理したい場合は浅めの容器に 3 ～ 5 cm ほどの水を入れてください。大量に調理したい場合は深い容器で一度に調理せず、浅めの容器で2 ～ 3 回に分けて調理します。

同じ調理時間であれば種類の異なる野菜も一緒に調理することができます。

液体を使って調理する野菜には穴なし容器を使用してください。

棚の段

ビーツの根などのような色が濃い野菜を使うときは色移りを防ぐため、水受けトレイのすぐ上に穴あき容器を置きます。

スチーム調理

調理時間

スチームによる野菜の調理は、従来の調理法と同様に、食材のサイズや、硬さの好みにより調理時間が変わります。例えば：

やや硬めのジャガイモ、4 等分の場合はおよそ 18 分
やや硬めのジャガイモ、2 等分の場合はおよそ 22 分
芽キャベツ、大きめ、硬めに仕上げる場合は約 12 分
芽キャベツ、小さめ、やわらかく仕上げる場合は約 12 分

設定

温度設定：100 ℃
時間設定：下表参照

下記の時間設定はおおよその目安です。あらかじめ設定時間を短くしておけば、調理しすぎることはありません。もう一度スチームクッカーに戻して仕上げることもできます。

野菜	時間（分）
アーティチョーク	32 ～ 38
サヤインゲン	10 ～ 12
ビーツの根（丸ごと）	53 ～ 57
西洋黒ごぼう（丸ごと）	9 ～ 10
ブロッコリーの房	3 ～ 4
カリフラワーの房	8
根セロリ（棒状に切ったもの）	6 ～ 7
セロリ（刻んだもの）	4 ～ 5
小さめの人参（丸ごと）	7 ～ 8
小さめの人参（半分に切ったもの）	6 ～ 7
小さめの人参（刻んだもの）	4
カリフラワー（丸ごと）	27 ～ 28
チコリー（半分に切ったもの）	4 ～ 5
白菜（刻んだもの）	3

野菜	時間（分）
コーン（軸つき）	30 ～ 35
ズッキーニ（輪切り）	2 ～ 3
ちりめんキャベツ	23 ～ 26
硬めのジャガイモ（皮なし） 丸ごと 半分 4 分の 1	 25 ～ 27 19 ～ 21 17 ～ 18
フェンネル（細切り）	4 ～ 5
フェンネル（半分）	10 ～ 12
やや硬めのジャガイモ（皮なし） 丸ごと 半分 4 分の 1	 27 ～ 29 21 ～ 22 16 ～ 18
やわらかいジャガイモ（皮なし） 丸ごと 半分 4 分の 1	 26 ～ 28 19 ～ 20 15 ～ 16
アスパラガス	7
コールラビ（棒状に切ったもの）	6 ～ 7
セイヨウネギ（半分の長さに切ったもの）	6
セイヨウネギ（千切りにしたもの）	4 ～ 5
人参（刻んだもの）	6
やや硬めのジャガイモ（皮付き）	30 ～ 32
エンドウ豆	3
ピーマン（千切り／サイの目切り）	2
カボチャ（サイの目切り）	2 ～ 4
赤キャベツ（刻んだもの）	23 ～ 26
ロマネスクの房	5 ～ 7
ロマネスク（丸ごと）	22 ～ 25
サボイキャベツ	10 ～ 11
ホウレンソウ	1 ～ 2
春キャベツ（刻んだもの）	10 ～ 11
もやし	10 ～ 12
スナップエンドウ	5 ～ 7

スチーム調理

野菜	時間（分）
スウェーデンカブ（刻んだもの）	6 ～ 7
フダンソウ（刻んだもの）	2 ～ 3
白アスパラガス	9 ～ 10
白キャベツ（刻んだもの）	12

肉類

新鮮な肉

普段のように準備します。

冷凍肉

冷凍されている場合、完全に解凍してから調理します（「解凍」参照）。

下準備

焦げ目をつけたい場合は、あらかじめレンジで焦げ目をつけます。

調理時間

肉の調理時間は重さではなく厚さや質によって異なり、厚みがあるほど時間がかかります。例えば 500 g で厚さ 10 cm の肉は 500 g で 5 cm の厚さの肉に比べ、調理に時間がかかります。

使用上のヒント

肉汁をとっておきたい場合は穴あき容器で調理をし、その下に穴なし容器を敷いて**肉汁**をとります。
この肉汁はグレイビーソースなどを作るのに役立ちます。
鳥ガラ、牛や豚の骨などからは、風味のよいダシをとることができます。これらを肉や野菜といっしょに穴なし容器に入れて、冷水を加えます。長くゆでるほど濃厚なダシがとれます。

スチーム調理

設定

温度設定：100 ℃
時間設定：下表参照

下記の時間設定はおおよその目安です。あらかじめ設定時間を短くしておけば、調理しすぎることはありません。もう一度スチームクッカーに戻して仕上げることもできます。

肉	時間（分）
ビーフシチュー	105 ～ 115
鶏ガラスープ	80 ～ 90
ゆでた牛モモ肉	110 ～ 120
牛ばら肉のスープ	130 ～ 140
鶏胸肉	8 ～ 10
燻製肉のスライス	6 ～ 8
膝肉	135 ～ 145
ラム肉のシチュー	12 ～ 16
レッグステーキのスープ	110 ～ 120
プーラルド	60 ～ 70
すね肉	105 ～ 115
リブ肉のスープ	110 ～ 120
七面鳥のカツレツ	4 ～ 6
七面鳥のルラード	12 ～ 15
子牛のカツレツ	3 ～ 4

ソーセージ

温度設定：90 ℃

時間設定：下表参照

ソーセージ	時間（分）
ウインナー	6 ～ 8
ボローニャソーセージ	6 ～ 8
子牛のソーセージ	6 ～ 8

スチーム調理

魚類

新鮮な魚

普段のように洗い、はらわたを取り、三枚に下ろします。

冷凍された魚

調理する前に解凍します（「解凍」参照）。

下準備

まず初めに、レモンまたはライムを搾るとクエン酸により身がしまったまま出来上がります。

このように調理すると、ミネラルを含んだまま仕上がり魚の旨みを閉じ込めるので調理前に塩をふる必要はありません。

調理容器

穴あき容器を使う場合はあらかじめ容器に油をぬっておきます。

棚の高さ

魚を穴あき容器で他の食材と一緒に調理する場合は、他の食材に魚の臭いが移らないようにいちばん下の水受けトレイのすぐ上に置いてください。

調理温度

85 ℃ ～ 90 ℃
カレイのような柔らかくて崩れやすい魚

100 ℃
タラやサーモンのように身のしっかりした魚やスープやタレに入ったもの

調理時間

魚の調理時間は重さではなく厚さや質によって異なり、厚みがあるほど時間がかかります。例えば 500 g で厚さ 3 cm の魚は 500 g で 2 cm の厚さの魚に比べ調理に時間がかかります。

魚は長く焼くほど身が硬くなります。表に示された調理時間を参考にし、もし魚が十分に焼けてないときは数分長めに調理します。

タレやダシで調理する場合は数分長めに調理します。

使用上のヒント

ディルなどのハーブやスパイスを使うと魚の旨みが一段と引き立ちます。

大きめの魚は水の中で泳いでいるときのようにお腹を下、背を上にして寝かせておきます。また、魚の形を崩さないようにするため、小さなカップのようなものを逆さにして容器の中に入れ、カップの上に魚のお腹を下にして置いてください。

頭や、骨、しっぽなど魚の余った部分を使って**ダシ**がとれます。穴なし容器に魚の余った部分と、水、野菜を混ぜ、100 ℃で 60 分から 90 分で煮込みます。長く煮込めば煮込むほど濃厚なダシがとれます。

青魚は酢水に浸けます。魚の皮を傷つけないようにすることが大切です。鯉、マス、テンチ（コイ科）、サケやウナギなどがこの調理方法に適しています。

スチーム調理

設定

調理温度：下表参照
調理時間：下表参照

下記の時間設定はおおよその目安です。あらかじめ設定時間を短くしておけば、調理しすぎることはありません。もう一度スチームクッカーに戻して仕上げることもできます。

魚	温度（℃）	時間（分）
大西洋タラ切り身	100	6
鯉切り身 1.5 kg	100	18 ～ 25
パンガシウス（ナマズ種）切り身	85	3
ウナギ	100	5 ～ 7
コダラ切り身	100	4 ～ 6
オヒョウ切り身	85	4 ～ 6
アンコウ切り身	85	8 ～ 10
パーチ切り身	100	8 ～ 10
カワナマズ（パーチ科）切り身	85	4
アカガレイ切り身	85	4 ～ 5
メバル切り身	100	6 ～ 8
サーモン切り身	100	6 ～ 8
サーモンステーキ	100	8 ～ 10
ヒメマス	90	14 ～ 17
鯛切り身	85	3
カレイ切り身	85	3
マス 250 g	90	10 ～ 13
マグロ切り身	100	6 ～ 8
イシビラメ切り身	85	5 ～ 8

甲殻類

下準備

調理前に甲殻類を解凍し、皮をむき、内蔵をとり甲殻類を洗います。

調理容器

穴あき容器を使う場合はあらかじめ油をぬっておきます。

調理時間

長く調理するほど甲殻類の身は硬くなります。調理時間は下の表を参考にしてください。

甲殻類をタレやダシに入れて調理する場合は数分長めに調理してください。

設定

調理温度：下表参照
調理時間：下表参照

甲殻類	温度（℃）	時間（分）
エビ	90	3
クルマエビ	90	3
クルマエビ大	90	4
エビ小	90	3
伊勢エビ	95	10 ～ 15
エビ大	90	3

スチーム調理

貝類

新鮮な貝類

⚠ 開いていない貝だけを調理します。
加熱しても開かない貝は食べないでください。食中毒の原因となります。

貝を水に数時間浸し、中の砂を抜きます。ムール貝はたわしでこすり、周りの繊維状のものを取り除きます。

冷凍された貝類

冷凍された貝類は調理前に解凍します。

調理時間

貝類は長く調理するほど硬くなります。調理時間は下の表を参考にしてください。

設定

調理温度：下表参照
調理時間：下表参照

貝類	温度（℃）	時間（分）
アヒル貝（カニの一種）	100	2
ムラサキ貝	90	12
ザル貝	100	2
ホタテ貝	90	5
マテ貝	100	2 ～ 4
アサリ／ハマグリ	90	4

米

米は調理すると膨らみます。その分、水分が必要です。水分と米との割合は米の種類にもよります。

米はすべての水分を吸収するので、栄養素もすべて保たれます。

設定

温度設定：100 ℃

時間設定：下表参照

米	割合（米：水分）	時間（分）
バスマティライス	1 : 1.5	15
玄米	1 : 1.5	26 ～ 29
パーボイルドライス	1 : 1.5	23 ～ 25
丸粒米		
プディングライス	1 : 2.5	20
リゾット	1 : 2.5	18 ～ 19
ワイルドライス	1 : 1.5	26 ～ 29

スチーム調理

パスタ

乾燥パスタ

パスタは調理すると膨らむのでその分、水分が必要です。水分はパスタが浸るほど必要で、温水で作るとより効果です。

製造元指定の調理時間より 3 分の 1 程度延長してください。

生パスタ

生パスタは水を吸い込む必要が無く、穴あき容器で調理できます。

容器に一つひとつパスタを並べてくっつかないようにします。

設定

温度設定：100 ℃

時間設定：下表参照

生パスタ	時間（分）
ニョッキ	3
クネプフリ	2
ラヴィオリ	3
シュペッツレ	2
トルッテリーニ	3
乾燥パスタ	
タリアテッレ	14
ヴァルミッチェリ	8

ダンプリング

袋に入ったレトルトのダンプリングは、ばらばらになってしまうのでたっぷりと水を使います。一度、水を吸い込ませてありますがそれでもかなりの水分が必要です。

生のダンプリングはそのまま穴あき容器に油をひいて調理します。

設定

温度設定：100 ℃

時間設定：下表参照

ダンプリング	時間（分）
レトルトダンプリング（パン、クネーデル）	18 ～ 20
レトルトダンプリング（ジャガイモ、クネーデル）	20
スイートダンプリング	30
イーストダンプリング	20

＊ダンプリング（dumpling）

ゆでたジャガイモ、小麦、または両方に塩と水を加えて練り上げ、丸型に整えてからゆでる、蒸すなどして加熱したもの。

スチーム調理

穀物類

穀物類は調理すると膨らむのでその分、水分が必要です。水分と穀物類との割合は穀物類の種類にもよります。

穀物類は全粒か挽き割りでも調理できます。

設定

温度設定：100 ℃

時間設定：下表参照

穀類	割合（穀物：水分）	時間（分）
アマランサス	1 : 1.5	15 ～ 17
ブルグア	1 : 1.5	9
青麦、粗挽き	1 : 1	7
青麦、全粒	1 : 1	18 ～ 20
キビ、アワ、ヒエなど穀粒	1 : 1.5	10
オート麦、粗挽き	1 : 1	7
オート麦、全粒	1 : 1	18
ポレンタ	1 : 3	10
キヌア	1 : 1.5	15
ライ麦、粗挽き	1 : 1	10
ライ麦、全粒	1 : 1	35
小麦、粗挽き	1 : 1	8
小麦、全粒	1 : 1	30

豆類

豆類は調理前に少なくとも 10 時間、水に浸します。水に浸すことにより食べた時に消化しやすくし、また調理時間の短縮にもなります。
ただし、**レンズ豆**の場合は水に浸す必要がありません。

水に浸した豆は調理中も水に浸った状態を保ってください。
水に浸していない豆はその豆に合った割合の水で調理してください。

設定

温度設定：100 ℃
時間設定：下表参照

水に浸した豆	
	時間（分）
豆類	
小豆	20 ～ 25
黒豆	55 ～ 60
インゲン豆	34 ～ 36
金時豆	55 ～ 65
うずら豆	55 ～ 65
エンドウ豆類	
グリーンピース	27
黄色エンドウ豆	40 ～ 50

水に浸していない豆類		
	時間（分）	割合 豆類：水分
豆類		
小豆	95 ～ 105	1 : 3
黒豆	100 ～ 120	1 : 3
インゲン豆	80 ～ 90	1 : 3
金時豆	130 ～ 140	1 : 3
うずら豆	115 ～ 135	1 : 3
レンズ豆		
茶レンズ豆	13 ～ 14	1 : 2
赤レンズ豆	7	1 : 2
エンドウ豆類		
グリーンピース	60 ～ 70	1 : 3
黄色エンドウ豆	110 ～ 130	1 : 3

鶏卵

ゆで卵を作るときは穴あき容器を使います。

ゆっくりと蒸気で温められるため破裂することなく、卵に穴をあける必要もありません。

スクランブルエッグなどは穴なし容器を使います。

設定

温度設定：100 ℃

時間設定：下表参照

鶏卵	時間（分）
S サイズ	
やわらかめ	3
ふつう	5
かため	9
M サイズ	
やわらかめ	4
ふつう	6
かため	10
L サイズ	
やわらかめ	5
ふつう	7
かため	12
XL サイズ	
やわらかめ	6
ふつう	8
かため	13

スチーム調理

果物

果物を調理するときは穴なし容器を使います。穴あき容器を使う場合は、穴なし容器をすぐ下に敷いて使うと果汁を逃すことなく調理ができます。

使用上のヒント

穴なし容器にためた果汁でフルーツタルト用のシロップが作れます。

設定

温度設定：100 ℃

時間設定：下表参照

果物	時間（分）
切ったリンゴ	1 ～ 3
サクランボ	2 ～ 4
西洋スグリ	2 ～ 3
ミラベル	1 ～ 2
ネクタリン／切った桃	1 ～ 2
洋梨ぶつ切り	1 ～ 3
プラム	1 ～ 3
カリン角切り	6 ～ 8
切ったルバーブ	1 ～ 2

組み合わせ調理（いろいろな食材を一度に調理）

スチームクッカーでは、調理時間の異なる食材、例えば、魚の切り身、ブロッコリー、お米を使用した 1 つの献立を一度にすべて調理できます。まず、一番時間がかかるものを入れ、その後順番に食材を足していくと、最後にすべての食材がちょうど良くでき上がります。

棚の高さ

臭いの強い魚料理や、ビーツの根など色が出るものなどを一緒に調理するときは色や味が移らないように穴あき容器を水受けトレイのすぐ上に置きます。

温度設定

100 ℃はほとんどの食材を調理するのに適しています。色々な食材を一度に使うメニューは 100 ℃で調理してください。例えば、85 ℃が適温の鯛と 100 ℃が適温のジャガイモを一緒に調理する場合、低い方の 85 ℃に合わせる必要はありません。

例えば、推奨温度が 85 ℃の食材の場合、他の食材に合わせて具合を見ながら 100 ℃で調理をします。カレイなどの柔らかい魚は 100 ℃で調理すると硬くなる恐れがあります。

時間設定

その食材に適した温度以上で調理する場合は調理時間を3分の1に設定してください。

スチーム調理

例えば

米	20 分
魚の切り身	6 分
ブロッコリー	4 分

20 分－ 6 分＝ 14 分（最初にお米を調理する時間）
6 分－ 4 分＝ 2 分（次に魚を追加して調理する時間）
残りの時間＝ 4 分（最後にブロッコリーを追加して調理する時間）

調理時間	20 分－米		
		6 分－魚の切り身	
			4 分－ブロッコリー
設定	14 分	2 分	4 分

■ 米をスチームクッカーに入れてください。

■ 14 分に時間を設定します。

■ 14 分が経過したら魚の切り身を入れます。

■ そして 2 分に時間を設定します。

■ また、2 分後にブロッコリーを入れます。

■ 最後に調理時間 4 分に設定します。

温め直し

スチームクッカーは食品を乾燥させず、加熱しすぎずにやさしく温め直すことができます。また、均等に加熱するため途中でかき混ぜる必要もありません。

一つひとつの食材を温めることもできますが肉やイモやその他野菜などが一緒にのった食事も温めることができます。

適した容器

量が少ない場合はお皿で、量が多い場合は調理用の容器に移し替えます。

設定時間

お皿や容器の数は設定する時間とは関係ありません。

次のページの表に記された設定時間は、お皿または容器に入れられた内容量が大きいほど長くなり、その内容量に関係しています。

使用上のヒント

ローストされた大きなかたまりの肉は、小さいお皿に分けて温めます。

中身のぎっしり詰まったルラードや肉詰めピーマンなどは、半分に切ってから温めます。

カツのようなパン粉が使われているものは、温め直すとカリカリ感が失われます。

キャセロールやシチューのようにソースが料理の一部のもの以外は、ソースと食材は別々に温めてください。

その他の調理方法

手順

■ 材料を深い容器に入れ、蓋をするか、100 ℃まで耐えられるアルミホイルで覆います。

■ 十分な大きさの穴あき容器に使用する容器を置いてください。

設定

温度設定：100 ℃

時間設定：下表参照

	時間（分）
キャセロール	8 ～ 10
魚の切り身	6 ～ 8
肉	8 ～ 10
料理（皿盛り）	8 ～ 10
鶏肉類	8 ～ 10
パスタ、お米	8 ～ 10
スープ	8 ～ 10
野菜類	8 ～ 10

解凍

スチームクッカーを使うことにより、室温で解凍するよりも早く解凍ができます。

温度設定

ほとんどの食材は 60 ℃で解凍できます。ひき肉の解凍は 50 ℃が適してます。

解凍前、解凍後

パン、ビスケット、ケーキなど袋から出しておくと水を吸ってしまうもの以外は解凍する前に袋から出します。

熱が均等にいきわたるようにスチームクッカーから取り出した後は室温のままにしておきます。

調理容器

鶏肉などは解凍後、肉汁が垂れたり、解凍後に食材がその中に浸らないようにするため、解凍には穴あき容器を使い、その下に水受けトレイを置きます。

⚠ **特に鶏肉類はサルモネラ菌感染の恐れがあるため、解凍後に出た肉汁は洗い流し、シンクや手もよく洗います。鶏肉類を解凍するときは特に衛生管理に気をつけてください。**

水分が出ない食材は穴なし容器で解凍しても問題ありません。

その他の調理方法

使用上のヒント

魚を解凍する場合、味付けできる程度に表面が解凍されればよいので、2 分～ 5 分の解凍時間で十分です。

例えば、果物、肉、魚などの食材が固まって冷凍されている場合は、半分ほど解凍ができた時点でばらしてください。

一度解凍したものは、再度冷凍しないでください。

冷凍食品は製造元の説明に従って解凍してください。

設定

調理温度：右表参照
調理時間：右表参照

食材	重さ（グラム）	温度（℃）	時間（分）	待ち時間（分）
乳製品				
スライスチーズ	125	60	15	10
クリーム	250	60	20 ～ 25	10 ～ 15
クワルク	250	60	20 ～ 25	10 ～ 15
ソフトチーズ	100	60	15	10 ～ 15
果物				
アップルソース	250	60	20 ～ 25	10 ～ 15
切ったリンゴ	250	60	20 ～ 25	10 ～ 15
杏	500	60	25 ～ 28	15 ～ 20
サクランボ	150	60	15	10 ～ 15
西洋スグリ	250	60	20 ～ 22	10 ～ 15
桃	500	60	25 ～ 28	15 ～ 20
プラム	250	60	20 ～ 25	10 ～ 15
ラズベリー／黒スグリ	300	60	8	10 ～ 12
イチゴ	300	60	8 ～ 10	10 ～ 12
魚類				
魚の切り身	400	60	15	10 ～ 15
ロブスター	300	60	25 ～ 30	10 ～ 15
小エビ	300	60	4 ～ 6	5
マス	500	60	15 ～ 18	10 ～ 15
野菜類				
固まりで冷凍された野菜（ほうれん草など）	300	60	20 ～ 25	10 ～ 15

その他の調理方法

食材	重さ（グラム）	温度（℃）	時間（分）	待ち時間（分）
肉類				
切り身、チョップ、ソーセージ	800	60	25 ～ 35	15 ～ 20
グヤーシュ	500	60	30 ～ 40	10 ～ 15
グヤーシュ	1000	60	50 ～ 60	10 ～ 15
レバー	250	60	20 ～ 25	10 ～ 15
挽き肉	250	50	15 ～ 20	10 ～ 15
挽き肉	500	50	20 ～ 30	10 ～ 15
ローストミート	（スライス）	60	8 ～ 10	15 ～ 20
ウサギの背肉	500	50	30 ～ 40	10 ～ 15
シカの背肉	1000	50	40 ～ 50	10 ～ 15
鶏肉類				
鶏肉	1000	60	40	15 ～ 20
鶏のカツレツ	500	60	25 ～ 30	10 ～ 15
鶏（4 分の 1）	150	60	20 ～ 25	10 ～ 15
七面鳥のもも肉	500	60	40 ～ 45	10 ～ 15
焼き菓子				
ケーキ（クリーム付）、ビスケット	400	60	15	10 ～ 15
パン、ペストリー		60	10 ～ 12	10 ～ 15
パン／ロールパン				
ロールパン		60	30	2
ライ麦パン、スライス	250	60	40	15
食パン、スライス	150	60	30	20
全粒パン、スライス	250	60	65	15

瓶詰

瓶詰には、傷のない、新鮮で状態の良い食材のみを使用してください。

ガラスの瓶

ガラスの瓶や、その付属品はきれいなものを選び、欠損がないか確認してください。キャップをひねって開けるタイプの瓶などは特に適しています。

すべての瓶が同じ大きさだと詰める作業が均等に行えます。

詰める作業が終わったら、布や熱湯で瓶の淵をきれいにし、瓶を密閉して完成です。

果物

果物を注意して選び、丁寧に軽く水洗いして、しっかり乾かします。柔らかい果物はつぶれやすいので丁寧に扱ってください。
皮をむき、芯や茎や種などを取り除きます。
リンゴなどの大きな果物は切ってから使用します。
杏やプラムのように種がある果物の種をとらない場合、フォークや串のようなもので数か所、刺しておくと破裂を防ぐことができます。

野菜類

野菜類は洗って切ってください。
緑色の野菜は詰めの作業に入る前に湯通しすると、きれいな色が保てます（「果物、野菜の湯通し」参照）。

詰めかた

あまり詰めすぎると食材の細胞壁にダメージを与えるため、最低上から 3 cm は空けて入れます。また、中身を均等にするために布の上で軽くトントンと落とします。

果物には砂糖水を、野菜にはお酢か、食塩水を用意してガラスの容器に入れ、食材が完全に浸るようにしてください。

その他の調理方法

使用上のヒント

スチームクッカーの電源を切った後も中にガラス瓶を 30 分程置くと予熱も利用できます。

それから瓶に布をかぶせて 24 時間ほどかけて冷まします。

手順

- 水受けトレイを一番下の棚に入れ、その上に穴あき容器を入れます。
- ボトル（同じ大きさのもの）は接触しないように穴あき容器に入れます。

設定

温度設定：下表参照
時間設定：下表参照

食材	温度（℃）	時間（分）＊
ベリー類		
黒フサスグリ	80	50
クランベリー	80	55
西洋スグリ	80	55
種のある果物		
サクランボ	85	55
レーヌクロード	85	55
ミラベル	85	55
桃	85	55
プラム	85	55

＊ 表に示されている時間は 1.0 リットルに対してのもので、0.5 リットルなら 15 分短縮を、0.25 リットルなら 20 分短縮を目安とします。

食材	温度（℃）	時間（分）＊
芯のある果物		
リンゴ	90	50
アップルソース	90	65
マルメロ	90	65
野菜		
豆類	100	120
ソラ豆	100	120
キュウリ	90	55

＊ 表に示されている時間は 1.0 リットルに対してのもので、0.5 リットルなら 15 分短縮を、0.25 リットルなら 20 分短縮を目安とします。

その他の調理方法

果汁の抽出

柔らかいサクランボやベリーなどの果物から、果汁を抽出できます。

果汁を抽出するとき、熟れた果実からはより多くの果汁が搾れるだけでなく、より濃厚な果汁が搾り取れます。

下準備

果物を切り、傷んだ部分を取り除きます。

イチゴやラズベリーは必要ありませんが、ブドウやモレロチェリーの茎は苦いので取り除きます。

使用上のヒント

少し酸味のある果物もお試しください。

砂糖を加えることにより、より濃厚な味になり果汁の抽出量も増えます。搾る数時間前に砂糖を果物にふりかけて甘さを染み込ませてください。甘い果実には 1 kg あたり 50 ～ 100 g の砂糖を、酸味の多い果実には 100 ～ 150 g の砂糖を用意します。

すぐ飲まずに保存する場合、温かいうちに消毒済みの瓶に入れ、すぐに消毒済みのキャップを閉めます。

手順

- 穴あき容器を洗い、切った果実を入れます。
- 穴なし容器、または水受けトレイを下に敷きジュースを搾り取ります。

設定

設定温度：100 ℃
設定時間：40 分～ 70 分

ヨーグルトを作る

ヨーグルトを作るには、ミルクと生きた培養菌の入っているヨーグルトを使います。

加熱殺菌したヨーグルトではなく、添加物の使われていない、天然ヨーグルトと生きた培養菌を使います。

ヨーグルトは必ず新鮮なものを使います（保存期間の短いもの）。

普通の牛乳の方が凝固しやすいですが、長期常温保存可能な牛乳でも代用できます。長期常温保存可能な牛乳はそのままでも使えますが、普通の牛乳は沸騰しないように 90 ℃まで一度温め、35 ℃まで冷まします。

ヨーグルトと牛乳は脂肪分の含有量のパーセンテージが同じものを用意します。

ヨーグルトを凝固させている間は、容器を振ったり動かさないでください。

下準備が終わったらすぐに冷蔵庫に入れて冷やします。

自家製ヨーグルトを上手に作るためには、脂肪分の含有量のパーセンテージやヨーグルトに入っている培養菌が大切です。また、元となるヨーグルトもどんなヨーグルトでも適しているわけではありません。

ヨーグルト作りが上手くいかない場合、考えられる原因

ヨーグルトが固まらない

ヨーグルトが適量でない、牛乳が十分温められていない、パッケージが破れている、持って帰るときなど冷蔵庫から出ている時間が長すぎる。

分離してしまった

瓶が動かされたり、ヨーグルトが十分な早さで冷やされていない。

ヨーグルトがザラザラしている

牛乳が適していない、温めすぎている、牛乳とヨーグルトが均等に混ざっていない。

その他の調理方法

使用上のヒント

ヨーグルトの酵素を使う場合、牛乳 4 分の 3 リットルとクリーム 4 分の 1 リットルを混ぜたもので作れます。

手順

- 1 リットルの牛乳に 100 g のヨーグルト、またはヨーグルトの酵素を混ぜます。混ぜ方は、パッケージに記載の説明に従ってください。
- 混ぜたものを瓶に入れ密閉します。
- 密閉した容器がそれぞれ接触しないように調理用の容器に入れます。
- その後すぐ冷蔵庫に入れ、できるだけ動かさないようにします。

設定

設定温度：40 ℃
設定時間：5 時間

イースト生地の発酵

手順

- レシピに従い生地を用意します。
- 穴あき容器の上にボウルを置き、その中に生地を入れ、蓋をしないで置きます。

設定

設定温度：40 ℃

設定時間：お使いのレシピ参照

ゼラチンを溶かす

手順

- **板ゼラチン**：完全に浸るようにボウルに水を十分に入れ、5分間浸します。その後、ボウルから取り出して絞り、水を捨てたボウルに絞った板ゼラチンを戻します。
- **粉ゼラチン**：パッケージに記載の説明に従ってボウルに入れ、水と混ぜます。
- ボウルに蓋をして穴あき容器の上に置きます。

設定

設定温度：90 ℃

設定時間：1 分

その他の調理方法

チョコレートを溶かす

スチームクッカーでチョコレートを溶かすことができます。

手順

- チョコレートを細かくきざみます。チョコレートケーキのアイシングは、パッケージの中に入れたまま、穴あき調理容器に置いてください。
- 量が多い場合は穴の開いてない容器に、少ない場合はカップかお皿を使います。
- 100 ℃の蒸気に耐えられる耐熱性ホイルで容器を覆います。
- 量が多いときは途中で一度かき混ぜます。

設定

設定温度：65 ℃

設定時間：20 分

野菜、果物の皮をむく

手順

- トマト、ネクタリンなどは上を十字に切ります。そうすると皮がむけやすくなります。
- その後、果物、野菜を穴あき容器に入れます。
- アーモンドを下ゆでする場合は、スチームクッカーから取り出したらすぐに冷水で冷ますことが重要です。そうしないと皮がむきにくくなります。

設定

温度設定：下表参照
時間設定：下表参照

食材	温度（℃）	時間（分）
アーモンド	100	1
あんず	95	1
ネクタリン	100	1
桃	100	1
ピーマン	100	4
トマト	95	1

その他の調理方法

リンゴを保存する

自家栽培のリンゴは保存を長くすることができます。スチームクッカーで調理後、乾いた風通しのよい涼しい所に置くと、普段より 5 ～ 6ヶ月ほど長持ちします。

この方法はリンゴだけに適しています。

設定

温度設定：50 ℃
時間設定：5 分

果物、野菜の湯通し

果物や野菜は、冷凍する前に湯通しすると素材の質を長持ちさせます。

野菜は湯通しすることにより素材そのものの色も長持ちします。

手順

■ 準備した野菜を穴あき容器に入れます。

■ 湯通ししたら冷水に入れて冷やし、水をきります。

設定

温度設定：100 ℃
時間設定：1 分

玉ねぎを蒸す

少し油を加え、玉ねぎから出る水分で調理することをいいます。

手順

■ 玉ねぎを細かく切り穴なし容器に入れ少量のバターをのせます。
■ 100 ℃の蒸気に耐えられる耐熱性ホイルで容器を覆います。

設定

温度設定：100 ℃
時間設定：4 分

ベーコン

スチームクッカーに入れるとベーコンは焦げません。

手順

■ 薄切り、または角切りにしたベーコンを穴なし容器に入れます。
■ 100 ℃の蒸気に耐えられる耐熱性ホイルで容器を覆います。

設定

温度設定：100 ℃
時間設定：4 分

その他の調理方法

消毒

哺乳瓶やその他の容器の消毒にスチームクッカーを使用すると、熱湯消毒と同じくらいの消毒効果があります。使用前に必ず洗浄する容器の製造元に確認し、容器が 100 ℃の蒸気に耐えられる耐熱性素材であるかを確かめてください。

完全に消毒するには、分解し、丁寧に洗浄したあとしっかり乾燥させます。

手順

■ それぞれの部品が接触しないように穴あき容器に並べておきます。すべての角度から蒸気が当たるように並べれば、より効果的です。

設定

温度設定：100 ℃
時間設定：15 分

おしぼりの温め

手順

■ おしぼりを湿らせ、ロール状に巻きます。

■ 穴あき容器に並べて置きます。

設定

温度設定：70 ℃
時間設定：2 分

固まったはちみつを溶かす

手順

■ 蓋を少し緩め、穴あき容器に瓶ごと入れます。

■ 途中で一度かき混ぜます。

設定

温度設定：60 ℃

時間設定：90 分（瓶の大きさやはちみつの量にもよります）

設定

工場出荷時に設定されている機能を目的に応じて変更することができます。

設定変更をする前に本体の電源を切ってください。

■ タッチセンサー① をしばらく押したままにします。

■ タッチセンサー① を押したまま ∨ センサーを一度押すとディスプレイがつきます。

「P1」がディスプレイに表示されます。

■ ∧ または ∨ センサーを押して目的のプログラムを選びます。

■「OK」を押して目的のプログラムを確定します。

■ ∧ または ∨ センサーを押して目的のステータスを選びます。

■「OK」を押して目的のステータスを確定します。

■ 設定変更を終えたら電源を切ります。

太字で記されている部分が初期設定されている箇所です。

<table>
<tr><th colspan="2">プログラム</th><th>状態</th><th colspan="3">可能な設定</th></tr>
<tr><td>P1</td><td></td><td>S 0
S 1</td><td colspan="3">
工場出荷時の設定に戻します</td></tr>
<tr><td>P2</td><td>デモモード</td><td>S 0
S 1</td><td colspan="3">オフ・本体が加熱します
オン・操作しても本体が加熱しません</td></tr>
<tr><td>P3</td><td>アラームの音量</td><td>S 1
S 2
S 3
S 4</td><td colspan="3">最小
小
中
大</td></tr>
<tr><td rowspan="2">P4</td><td rowspan="2">水の硬度</td><td rowspan="2">S 1
S 2
S 3
S 4</td><td>硬度設定</td><td>硬度幅</td><td>mmol/l 濃度</td></tr>
<tr><td>弱
中
—
強</td><td>＜ 8.4 °dH
8.4 ～ 14 °dH

＞ 14 °dH</td><td>＜ 1.5
1.5 ～ 2.5
—
＞ 2.5</td></tr>
<tr><td>P5</td><td>温度表示</td><td>S 1
S 2</td><td colspan="3">℃
°F</td></tr>
<tr><td>P6</td><td>予熱</td><td>S 0
S 1</td><td colspan="3">予熱オフ
予熱オン</td></tr>
<tr><td>P7</td><td>操作音</td><td>S 0
S 1</td><td colspan="3">オフ
オン</td></tr>
</table>

水の硬度についてはお住まいの地域の水道局にお問い合わせください。

掃除とお手入れ

⚠ 注意

本製品をスチームクリーナーで掃除しないでください。蒸気が電気部品に触れショートする恐れがあります。

⚠ 注意

業務用洗剤は使わないでください。本体の表面を傷つける恐れがあります。家庭用洗剤を使ってください。

脂肪性炭化水素を含む洗剤は使わないでください。シールが剥がれる恐れがあります。

掃除するときは本体の電源プラグをコンセントから抜き、安全な温度まで下がったことを確認してから掃除をしてください。使用後、必ず本体、付属品を掃除してください。

ドアを閉める前に完全に庫内が乾いたことを確認します。

しばらくスチームクッカーを使わない場合は掃除をし、ドアを開けておくと臭いがつきません。

本体前面／ケーシング

汚れはすぐに拭き取ってください。
汚れは表面の変質、変色の原因となります。

本体前面を掃除するときは、繊維の細かい湿った布やきれいなスポンジを使い食器用洗剤をお湯で薄めた溶液でふいてください。洗い終わったら、柔らかい布でふき乾かします。

本体の表面は傷がつきやすく、ガラス面に傷がついた場合割れる恐れもあります。

また、不適切な洗剤を使うことにより表面が変質、変色する恐れがあります。

本体の表面を傷つけないよう、下記のものは使わないでください。

－酸化ナトリウム、アルカリ、アンモニア、酸、または塩化物を含むクリーナー

－スケール除去剤を含むクリーナー

－粉または、クリーム状の研磨剤

－溶剤を含む洗剤

－ステンレス用の洗剤

－食器洗い機用洗剤

－オーブンスプレー

－ガラス用クリーナー

－研磨剤入りの硬いスポンジやブラシ（なべ磨き用スポンジなど）

－メラミンスポンジ

－尖った金属べら

掃除とお手入れ

庫内

庫内、ドアシール、ドアの内側、水滴受け、貯水タンク収容部などを乾かしてください。内側にたまった凝縮水はスポンジや吸水性のある布でふきとります。

スポンジを使い食器洗剤をお湯で薄めた溶液でふき、付着した油分を取り除きます。そのあと、水できれいに流し、柔らかい布でふき、乾かします。

庫内後部を掃除するとき、蒸気が出入りする部分にシールなどが挟まらないようにしてください。後部パネルにシールが押し込まれる恐れがあります。

長い間使うと、**下部ヒーター**が垂れた液体により変色する場合があります。変色した部分はミーレのセラミック・ステンレスクッカー用クリーナーで掃除をしてください（「オプションの付属品」参照）。そのあと濡れた布で洗剤の残りなどをふき取ってください。

ドアのシールが古くなり、もろくなった場合はミーレ・ジャパンのコンタクトセンターまでご連絡ください。

付属品

水受けトレイ、調理容器

使用後、必ず水受けトレイと調理容器を洗って乾かします。水受けトレイと調理容器は食器洗い機でも洗えます。

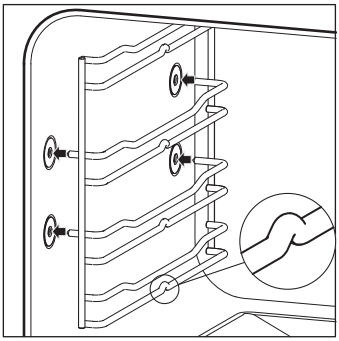
調理容器の青みがかった汚れには少量の酢を使ってください。

ミーレのセラミック・ステンレスクッカー用クリーナー（「オプションの付属品」参照）も使えます。クリーナーを使用した後は水できれいに洗い流してください。

棚受け

棚受けは食器洗剤を水で薄めたものか、食器洗い機でも洗えます。

■ 棚受けを水平に引き抜いてください。



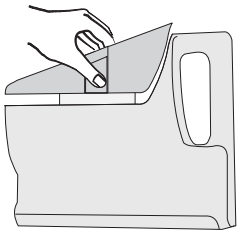
■ 洗ったあとは正しくしっかりとはめ直してください。

棚受けがしっかりはまっていないと容器が外れたり、棚受けが引き抜ける恐れがあります。また、調理容器を入れるとき温度センサーを傷つける恐れがあります。

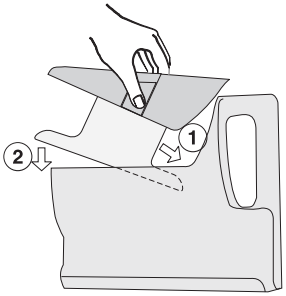
掃除とお手入れ

貯水タンク

使用後は必ず取り出して中身を空にして、水を捨てて乾かしてください。



■ 上部カバーは両脇の留め部分を押し込みながら取り出します。



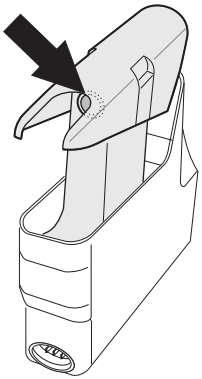
■ 洗ったあと、両方の部品を完全に乾かしてから貯水タンクに取り付けます。上部カバーを戻すときは図中①から入れ、②のように下へ押し込みます。

貯水タンクを水に浸したり、食器洗い機で洗ったりしないでください。

衛生上、結露の付着を防ぐため使用後は必ず水を捨てて空にしてください。

研磨剤入りスポンジや硬いブラシは使わないでください。

カップリングシール



貯水タンクが外れにくくなったとき、またはエラー表示 「F20」がでた場合、少量のシリコングリースをカップリングシールの中にすり込みます（「各部の名称」の「付属品」参照）。カップリングシールは付けたままにしておきます。

シリコングリースを使うときは、下記に注意してください。

－肌についたシリコングリースはふき取るか、洗い流してください。

－目に入った場合は、よく洗ってください。

－誤って口に入ってしまったら、医師に相談してください。

シールがもろくなったり、ひびが入ったり、または貯水タンクに水漏れが見られた場合、新しいカップリングシールと交換する必要があります。

ミーレ・ジャパンのコンタクトセンターまでご連絡ください。

指定のシリコングリースのみ使用してください。マーガリン、オイル、その他の家庭用グリースや油を使用した場合、シールが損傷する恐れがあります。

掃除とお手入れ

カルキを除去する

掃除の仕上げには、ミーレのスチームクッカー用カルキ除去剤をお勧めします（「オプションの付属品」参照）。市販のクエン酸ベースのカルキ除去剤もお使いいただけます。製造元の指示をよく読んでお使いください。

カルキ除去剤が金属製の操作パネルやドアの取っ手部分に付着すると、さびの原因になる恐れがあります。付着したときは直ちに拭き取ってください。

本製品は所定の使用時間が経過すると、カルキ除去が必要となります。カルキ除去が必要になるとディスプレイに表示がでます。電源を入れると、カルキ除去マーク「⛓」と数字の「10」がディスプレイに表示されます。この数字はあと 10 回使うと起動しなくなるという意味になります。カルキ除去を行わないと次に電源を入れたときに「9」と表示されます。

残りの使用回数が終わると本体はロックされます。カルキ除去をするとまた使用できるようになりますが、ロックがかかる前に洗浄をしてください。

- ① を押したままにするとアラームが鳴り「0:22 h」がディスプレイに表示され、「⛓」が点滅します。
- 貯水タンクに水 1 リットルとカルキ除去剤を入れ、パッケージに指示されている通りにカルキ除去処理をします。
- 貯水タンクを本体に取り付けます。
- 「OK」で確定します。

「：」が点滅しカルキ除去マーク「⛓」がつき、カルキ除去処理が始まります。

カルキ除去は始めてから 1 分以内なら停止することができます。カルキ除去中は本体の電源を切らないでください。途中で電源が切れるとまた初めからやり直さなければなりません。

カルキ除去処理が終了する 10 分前にアラームが鳴り「」マークが点滅表示されます。
貯水タンクに新しく水を入れます。

- 貯水タンクを取り出して空にし、上部カバーを外します。
- 貯水タンクと上部カバーをきれいに洗います。
- 上部カバーを元に戻し 1 リットルの水道水を貯水タンクに入れ、本体につながるまでしっかり押し込みます。

点滅している「」マークが消え、カルキ除去マーク「」がつきます。

- 「OK」で確定します。

「:」が点滅しカルキ除去マーク「」がつき、カルキ除去が続きます。

カルキ除去後

カルキ除去処理が終わるとアラームが鳴ります。

- 本体の電源を切ります。
- 貯水タンクを取り出し空にします。
- 庫内を乾かします。

完全に庫内が乾くまでドアを開けたままにしておいてください。

こんなとき、どうしたらいい？

お困りの際は、ミーレ・ジャパンのコンタクトセンターにお問い合わせになる前に以下の表をご参照ください。誤操作を含む小さなトラブルを解決する方法を説明しています。

ただし、以下の点にご注意ください。

⚠ **電気機器の設置作業および修理は、必ず地域および国の電気設備基準に従う適任の有資格者が行わなければなりません。無資格者による修理などは危険です。また、正規の修理技術者以外による作業によって生じた損害は、保証対象外となります。**

問題	原因と対処
スチームクッカーの電源が入らない	ブレーカーが落ちていないかどうかを確認してください。 ブレーカーが落ちていない場合 ■ 本体をコンセントから抜き、約 1 分待ちます。 – メインブレーカーをオフにします。または – それぞれのブレーカーを落とします。 電源のブレーカーをリセットし、本製品の電源を入れます。それでも電源が入らない場合は電気設備基準に従う適任の有資格者またはミーレ・ジャパンのコンタクトセンターにご連絡ください。
スチームクッカーが加熱しない	デモモードが有効になっている場合 ■ デモモードを無効にしてください。（「設定」参照） スチームクッカーの庫内がビルトインウォーマーによって温められた場合 ■ ドアを開けて冷やしてください。

問題	原因と対処
電源を切ってもファンの回る音が聞こえる	本体には庫内から蒸気を排出するためのファンが装備されています。本体の電源を切った後、しばらくすると自動的に停止します。
貯水タンクが着脱しにくい	貯水タンクのカップリングシールが硬くなっています。 ■「掃除とお手入れ」の「貯水タンク」／「カップリングシール」の手順でカップリングシールに少量のシリコングリースを塗布してください。
引越し後、クッカーが加熱段階から調理段階に切り替わらなくなった	標高によって、水の沸点が変わります。 ■ 引越しなどで標高が300 m以上変わった場合は、新しい標高に合わせて再設定する必要があります。この場合、スチームクッカーのカルキ除去を行ってください（「掃除とお手入れ」の「カルキを除去する」参照）。
稼働中、大量の蒸気が放出される。または、いつもとは違う場所から蒸気が漏れる	ドアをきちんと閉じてない可能性があります。 ■ ドアを閉めてください。 ドアのシールがしっかりはまってない可能性があります。 ■ ドアの周りを押してしっかりはまっていることを確認してください。 ドアのシールが破損（ヒビ割れなど）している可能性があります。 ■ シールを取り換えてください。
ドアの開閉時に音がするようになった	■ 付属のシリコングリースをヒンジに軽く塗ってください。

こんなとき、どうしたらいい？

問題	原因と対処
ディスプレイに「」マークが表示されアラームが鳴る	貯水タンクが本体にしっかりとはまっているか確認してください。 ■ 貯水タンクをしっかりと本体につながるように入れ直してください。 タンクに充分な水が入ってるか、水位は 2 つのマークの間に設定されているかを確認してください。 水をタンクに入れてください。
加熱時間が異常に長い	カルキ除去が必要であるか、水の硬度が正しく設定されていない可能性があります。 ■ 正しい硬度に合わせ（「設定」参照）、「掃除とお手入れ」の「カルキを除去する」の手順に従ってスチームクッカーのカルキ除去を行ってください。 水の硬度が正しく設定されているにもかかわらず、同じ問題が発生する場合は、ミーレ・ジャパンのコンタクトセンターまでご連絡ください。
ディスプレイに「」と「1」から「10」までの番号が表示される、または「0:22 h」「」が点滅する	カルキ除去が必要です。 ■「掃除とお手入れ」の「カルキを除去する」の手順に従ってスチームクッカーのカルキ除去を行ってください。

問題	原因と対処
ディスプレイにFと数字が表示される **F 05** **F 06**	技術的な問題です。 ■ 電源を切り、ミーレ・ジャパンのコンタクトセンターまでご連絡ください。
F 20	貯水タンクがしっかりと本体にはまっていない可能性があります。 ■ 一度タンクを取り出して、しっかりつながるように再度入れ直してください。または、本体の電源を切り、電源を入れ直してください。 貯水タンクが着脱しにくい場合 ■「掃除とお手入れ」の「貯水タンク」／「カップリングシール」の手順でカップリングシールに少量のシリコングリースを塗ってください。

オプションの付属品

ミーレでは本製品で使用できる便利なオプションやお手入れ用具を各種ご用意しています。

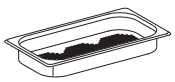
これらの製品はオンラインでお買い求めになれます。

お問い合わせ先は、裏表紙をご覧ください。

調理容器

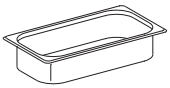
様々なサイズの穴のあいている容器、穴のあいていない容器をご用意しております。

DGGL 1



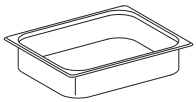
調理容器（穴あき）
総容量 1.5 リットル／利用可能容量 0.9 リットル
325×175×40 mm（幅 × 奥行 × 高さ）

DGG 2



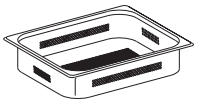
調理容器（穴なし）
総容量 2.5 リットル／利用可能容量 2.0 リットル
325×175×65 mm（幅 × 奥行 × 高さ）

DGG 3



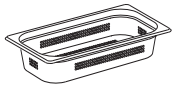
調理容器（穴なし）
総容量 4.0 リットル／利用可能容量 3.1 リットル
325×265×65 mm（幅 × 奥行 × 高さ）

DGGL 4



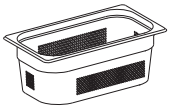
調理容器（穴あき）
総容量 4.0 リットル／利用可能容量 3.1 リットル
325×265×65 mm（幅 × 奥行 × 高さ）

DGGL 5



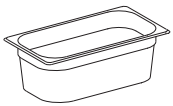
調理容器（穴あき）
総容量 2.5 リットル／利用可能容量 2.0 リットル
325×175×65 mm（幅 × 奥行 × 高さ）

DGGL 6



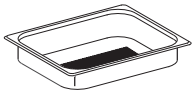
調理容器（穴あき）
総容量 4.0 リットル／利用可能容量 2.8 リットル
325×175×100 mm（幅 × 奥行 × 高さ）

DGG 7



調理容器（穴なし）
総容量 4.0 リットル／利用可能容量 2.8 リットル
325×175×100 mm（幅 × 奥行 × 高さ）

DGGL 8



調理容器（穴あき）
総容量 2.0 リットル／利用可能容量 1.7 リットル
325×265×40 mm（幅 × 奥行 × 高さ）

DGD 1/3

325×175 mm サイズの容器用の蓋

水受けトレイ　DGG 15

余分な水を受けるために使用します。
325×265×40 mm（幅 × 奥行 × 高さ）

オプションの付属品

掃除とお手入れ用製品

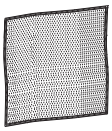
ミーレのカルキ除去剤（6 錠）

貯水タンクのカルキ除去に使用します。

セラミック・ステンレスクッカー用クリーナー 250ml

下部ヒーターや調理容器の青みがかった
汚れを落とします。

マイクロファイバークロス



指紋や軽い汚れを落とします。

シリコングリース

カップリングシールの潤滑に使用します。
「掃除とお手入れ」参照

アフターサービス、型式表示シール

故障が生じた場合や、本製品が保証期間中の場合は、下記にお問い合わせください。

– ミーレ販売代理店

– ミーレ・ジャパンのコンタクトセンター（最終ページを参照）

コンタクトセンターにお問い合わせになる場合、型式表示シールに記載された、ご使用の機器の型番と製造番号をお知らせください。

■ 修理受付および製品に関するご相談や使い方についてのお問い合わせは、
月～金（土日祝を除く）の 9:00 から 17:30 までとさせていただきます。

電源接続

電気配線等の作業は、すべて厳正に国および地域の電気設備基準にしたがって適任な有資格者が行わなければなりません。

無資格者による設置、修理、その他の工事は危険です。当社は、無許可の工事の責任は負いかねます。

設置または修理作業が完了するまで、本製品の電源を切ってあることを確認してください。

本製品は必ず正しく設置してから使用してください。すべての電気部品を確実に遮へいするには正しく設置する必要があります。充電部は露出させないでください。

本製品を延長コードで電源と接続しないでください。延長コードを使用した場合、本製品の安全性は保証されません。

電圧、定格消費電力、周波数については、型式表示シールに記載してあります。これらの数値が屋内の主電源に一致していることを確認してください。

本製品の接続は、必ず電気設備基準に合ったブレーカーを経由して行ってください。

また、開閉スイッチは容易に点検できる位置に設けることが必要です。

＜重要＞

単相三線式 200V 10A（アース付）専用コンセントコードにて納品されます。

コンセントの形状を確認の上、確実に接続してください。

＜警告＞

本製品は、必ず接地（アース）してください。

＜重要＞

本製品の電気的安全性は、電気設備基準に合った有効な接地を行って初めて約束できます。この基本的な安全基準を電気工事士がテストすることはとても重要なことです。
感電などの不十分な接地の結果に対する製造者責任は負いかねます。

直接的または間接的に、不正な設置や接続が行われた場合の被害・損害に対しては、いずれの場合も製造者責任を負いかねます。

愛情点検

長年ご使用のスチームクッカーの点検を!

ご使用の際、
このようなことはありませんか

- スイッチを入れてもときどき運転しない時がある
- 運転中に異常な音や振動がする
- 本体ケースが変形していたり、異常に熱い
- こげくさい臭いがする
- クッカーをさわるとビリビリ電気を感じる
- その他の異常や故障がある

▼

● 使用を中止してください ●

このような場合、事故防止のため、スイッチを切りコンセントから差し込みプラグを抜いて、必ずお求めの販売店に点検・修理をご相談ください。ご自分での修理は危険な場合がありますから、絶対になさらないでください。

ご不明な点は下記までお問い合わせください。

ミーレ・ジャパン株式会社
コンタクトセンター 0120-310-647(ユーザー専用・月ー金 9:00-17:30)
〒153-0063 東京都目黒区目黒2-10-11 目黒山手プレイス